

ÚNIC

Únic, perquè sota aquest nom embotellem aquells experiments singulars que fem, cada any, al celler i a la vinya. I com que no hi ha un any igual, tampoc hi ha un Únic igual. Per això, cada anyada de l'Únic és una edició molt limitada que es planteja com una descoberta.

La del 2022 és un vi de mínima intervenció que neix a les vinyes de Catxassa i Pep Bernarda, a 550 metres d'altura, a Vallbona de les Monges. Veremat a mà i aixafat amb els peus a la vinya. Fermentació espontània amb llevats salvatges i sense sulfits afegits.

VI BLANC
2022

Varietats

Malvasia (50%), Xarel·lo (40%),
Garnatxa blanca i Parellada (10%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

Clima mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges es concentren a la tardor i la primavera (350-450 mm anuals).

Parcel·les d'origen

Raïm de la vinya Catxassa i Pep Bernarda, a 550 metres d'altura, a Vallbona de les Monges.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2022

L'anyada 2022 va ser molt complicada a nivell agronòmic: gelades primaverals, pluviometria molt escassa (un 30% inferior a la mitjana dels darrers anys), i diversos episodis excepcionals amb dies amb temperatures per sobre de les habituals. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30% i un 40% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri del raïm. Vam iniciar-la inusualment aviat el 16 d'agost i vam acabar-la el 26 de setembre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Verema manula en caixes de 10-12 kg i selecció del raïm a la vinya. El raïm és aixafat amb els peus a la pròpia vinya, on comença la fermentació espontània amb llevats salvatges. La fermentació acaba al celler, en dipòsit d'acer inoxidable, sense control de temperatura i sense additius, per tal d'aconseguir un vi amb la mínima intervenció. La fermentació acaba un cop consumits tots els sucres i és llavors quan el vi és embotellat sense addició de sulfits.

Analítica

Grau alcohòlic: 14,5%
Acidesa total: 3,9 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,25 g/l
Sucre residual: 1,34 g/l (glucosa+fructosa)
pH: 3,22

Nota de tast

Color groc palla. Nas intens, amb una presència marcada de les aromes florals i notes fresques de fruita. En boca sobresurten les aromes primàries, sobretot aromes floras, de rosa, que després evolucionen cap a flors d'ametller i notes afruitades de llimona i albercoc.

Disseny

La imatge gràfica és obra del dissenyador lleidatà Pau Llop, de l'estudi de disseny gràfic 131.dg, que ha volgut reflectir el caràcter experimental i únic d'aquest vi. Una etiqueta que juga amb la simplicitat i l'honestat i se serveix del joc tipogràfic per fer cada etiqueta única: el número de cada ampolla constitueix la imatge de cada una, fent així que cada ampolla sigui única.